

# Sant Pere del Bosc

Lloret de Mar, 14 de abril de 2017.

Apreciados amigos:

Nos complace mucho poder anunciar la incorporación a nuestro equipo de **Joaquim Soler Ruscalleda** como **nuevo chef ejecutivo** en sustitución de Xavier Benavent, quien por motivos familiares nos comunicó hace unas semanas que habían decidido instalarse en Olot donde trabajará en el restaurante Les Cols. Aprovechamos este comunicado para agradecerle su gran trabajo estos últimos dos años y deseárselo mucha suerte en su nueva etapa de parte de todo el equipo.

**Joaquín Soler** (37 años) cursó sus estudios en la **Escuela de Hostelería y Turismo de Cambrils** y es sin lugar a dudas el chef más preparado y con más conocimientos que hayamos tenido hasta el día de hoy. Durante su trayectoria profesional, que empieza en 1996 en **Can Bosch** de Cambrils (2 Soles Repsol 1 Estrella Michelin), ha pasado por grandes casas pero es obligado destacar sus etapas como cocinero fijo o jefe de partida de **El Racó de Can Fabes** (3 Soles Repsol 3 Estrellas Michelin), **El Bulli** (3 Soles Repsol 3 Estrellas Michelin), **Ledoyen Restaurant Paris** (3 Estrellas Michelin) y **Les Ambassadeurs del Hotel Crillon Paris** (2 Estrellas Michelin) o sus colaboraciones con su cuñado el reconocido chef **Fermí Puig**, tanto en el desaparecido **Drolma** (3 Soles Repsol 1 Estrella Michelin) como durante la apertura del **Petit Comité**. El hecho de haber trabajado en los equipos profesionales de este verdaderos referentes mundiales como eran y son **Santi Santamaria**, **Ferran Adrià**, **Jean François Piegé**, **Christian Le Squer** u otros como **Jean Paul Vinay**, lo hace conocedor de todas las técnicas imaginables de alta cocina clásica catalana y francesa así como también de las más modernas, propias de la más avanzada cocina de vanguardia y por tanto, **Joaquín Soler** no sólo nos garantiza la continuidad de una cocina de alta calidad en la casa sino que seguro nos hará subir un escalón en la búsqueda de la excelencia culinaria.

La próxima semana presentaremos el menú 3 de 2017, disponible a partir del próximo viernes 21 de abril, que será pues el primer menú creado por **Joaquín Soler** quien ya está aquí trabajando duro con su nuevo equipo para sorprender a todos nuestros comensales. Mientras tanto, este fin de semana continuaremos sirviendo el menú 2 de 2017.

Igualmente, pero no con menos ilusión, queremos presentaros a nuestro nuevo co-maître; Se trata de **Yassin Boudibent** (37 años), quien llega de **El Celler de Can Roca** (3 Soles Repsol 3 Estrellas Michelin) y del **Eggs by Paco Pérez**, con 5 idiomas hablados y escritos de forma excelente y con grandes conocimientos en el servicio del vino, lo que le ha llevado incluso a ganar becas de estudios superiores en la materia, dispone del título de **Sommelier** por la **Escuela de Hostelería y Turismo de Girona**, es **Catador Outlook Wine Experto Nivel A** de **The Barcelona Wine School** y se encuentra terminando el **Master de Sommelier** del **CEET de Barcelona**.

Esperamos poder recibirles en breve para presentarles a nuestros nuevos compañeros de equipo, quienes están deseando poderles ofrecer una buena experiencia gastronómica.

Atentamente,

Nico Cabañas  
Gerente